

PS. FLER SIDOR AV  
Di WEEKEND

Tf redaktör:  
Henrik Huldshiner  
ps@di.se  
08-573 650 00

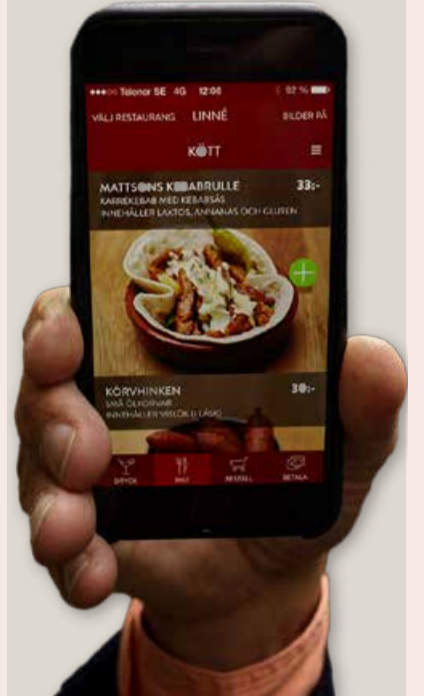


SNABBVÄXARE. Vientos restaurangkedja Pinchos sprider sig över Sverige. Ägarerna Fredrik Mattson, Magnus Larsson, Johannes Råfsby och Jessica Ekelöf Larsson har alla erfarenheter från restaurangbranschen sedan tidigare. FOTO: BO HÅKANSSON

## Di Fakta

### Viento

- **Verksamhet:** Driver den nya restaurangkedjan Pinchos.
- **Ägare:** Jessica Ekelöf Larsson, Magnus Larsson, Fredrik Mattson och Johannes Råfsby.
- **Omsättning 2014:** 29,1 Mkr.
- **Resultat efter finansnetto 2014:** 1,3 Mkr.
- **Anställda:** 28 anställda.
- **Aktuellt:** Öppnar i maj nya restauranger i Helsingborg, Uddevalla, Linköping och Enköping.



# Dukar upp digitalt

## På Pinchos fixar gästen allt med appen – och umgås via telefonen

GÖTEBORG

**Pinchos är Sveriges första restaurangkedja där gästerna bokar bord, beställer mat och betalar med en app i telefonen.**

**Det nya restaurangkonceptet har redan gjort succé i Göteborg.**

**Nu står resten av Sverige på tur.**

”Vi kommer att öppna cirka 15 restauranger per år genom franchise de kommande åren”, säger Fredrik Mattson, vd och delägare.

Nu i maj öppnar företaget Viento, som äger restaurangkonceptet Pinchos, en restaurang i egen regi i Helsingborg. Det blir bolagets fjärde restaurang, och den första utanför Göteborg.

Det finns också franchiserestauranger i Skövde och Örebro och dessa får i maj sällskap av nya franchiserestauranger i Uddevalla, Linköping och Enköping. Senare i år är det också aktuellt med bland annat Halmstad, Malmö, Jönköping och Gävle. Stockholm står på tur efter årsskiftet.

”Det går fort nu. Jag får en hel del förfrågningar varje vecka varav en till två blir potentiella franchisetagare”, säger Magnus Larsson, ansvarig för etableringar och delägare.

I april 2012 fick Michellinkrogen Base-

ment på Götabergsgatan i Göteborg ge plats för Pinchos – Sveriges första app-restaurang.

### Serverar smårätter

Pinchos är nischad på att servera små prisvärda rätter.

Bokning av bord och beställning av mat sköter gästerna själva genom att ladda ner Pinchos egen app i mobiltelefonen. Både de andra och en tredje restaurang har sedan dess öppnat i tät följd i centrala Göteborg.

”Satsningen blev en succé och första restaurangen blev snabbt fullbokad så av bara farten blev det två restauranger till”, säger Fredrik Mattson.

Samtidigt har menyn förändrats med överinseende av kökschefen och delägaren Johannes Råfsby.

”I början satsade vi på spanska tapas, men vi ska servera det gästen vill ha. Så menyn inkluderar nu rätter från hela världen. Vi har allt från kebabullen till dumplings. Grundidén är god mat i miniformat”, säger Johannes Råfsby.

### Riktat sig mot målgrupp

Denna blandning ska också återspeglas i inredningen enligt delägare Jessica Ekelöf Larsson.

”Konceptet är cirkus. Färgerna är i rött och guld. Möblerna är klädda i mjuka textilier. Det ska förmedla en mysig känsla”, säger hon.

Många tjejer är väldigt aktiva på sociala medier och under ett besök på Pinchos

**”Konceptet är cirkus. Färgerna är i rött och guld. Möblerna är klädda i mjuka textilier. Det ska förmedla en mysig känsla.”**

JESSICA EKELÖF  
LARSSON, DELÄGARE

uppmuntras gästerna att också umgås via sociala medier, vilket har bidragit till att 75 procent av restauranggästerna är unga kvinnor.

”Det var ingen medveten satsning från vår sida från början. Med det sagt så arbetar vi i dag mer aktivt med att vara tjejnarnas motsvarighet till alla sportbarer som riktar sig främst till killar”, säger Magnus Larsson.

### Erfaren ägarkvartett

Ägarbolaget Vientos tre egna restauranger omsatte i fjol 29,1 miljoner kronor och gjorde en mindre vinst. I år tillkommer den egna restaurangen i Helsingborg så omsättningsprognosen ligger på 50 Mkr.

”Vi har finansierat starten av första restaurangen genom att skjuta till eget kapital och med banklån. Sedan har vi återinvesterat vinster i de andra restaurangerna”, säger Fredrik Mattson.

De fyra delägarna har tillsammans en gedigen erfarenhet från restaurangbranschen. Paret Jessica Ekelöf Larsson och Magnus Larsson drev i många år Gasell-företaget Smögen Konditori Skäret AB. Och tillsammans med Fredrik Mattson ägde och drev de nöjesrestaurangen Smögenbaden. Fredrik Mattson har också varit grundare och delägare i tapasrestaurangen Mañana. Och kocken Johannes Råfsby har drivit säsongsrestaurang på Smögen.

”Ett tag hade vi 100 anställda och jag ägnade all min tid åt att bara jaga säsongspersonal. Vi tröttnade och läm-

nade restaurangbranschen i några år”, säger Magnus Larsson.

Men tron att de med hjälp av teknik kanske kunde utveckla ett mer rationellt och effektivt sätt att driva restaurangverksamhet fick dem att göra comeback i branschen.

### Gästerna gillar applikationen

I och med smarta telefoner och tillväxten av appar till dessa blev det plötsligt möjligt att utveckla hela den bognings- och betalssystem som Pinchos använder.

Appen är framtagen tillsammans med apputvecklaren Silent Order och testades sommaren 2011 i delägarnas prototyprestaurang Viento på Smögen.

”Tekniken strulade hela den sommaren men jag såg hur gästerna tog appen till sig och kände då att vår idé fungerar”, säger Magnus Larsson.

### Hur ser företaget ut om tre år?

”Vi har våra fyra restauranger plus fem i Stockholm och omsätter 160 Mkr, och så har vi 40–50 franchiserestauranger. Vi har också tagit in en extern minoritetsägare och börjat etablera konceptet utomlands”, säger Fredrik Mattson.

CAROLINE  
KIEPELS



caroline.kiepels@di.se

08-573 652 96